

# Gulasch

von Moritz Kobel

Mengen für 15 Personen

3.0 dl Öl	erhitzen
2.7 kg Voressen / Ragout	anbraten
450 g Zwiebeln	fein schneiden
1.5 Stück Knoblauchzehen	fein hacken und mit Zwiebeln dünsten
225 g Rüebli	würfeln
120 g Sellerie	würfeln
120 g Tomatenpuree	alles beigegeben und mitdünsten
75 g Bratensauce	darüberstäuben
3 dl Rotwein	ablöschen
75 g Paprika	würzen (+Pfeffer,Salz,..)
3.0 Liter Wasser	dazugeben und 2-3h Kochen, bei Bedarf Flüssigkeit ergänzen
1.8 kg Kartoffeln	würfeln 30min vor Ende der Kochzeit beifügen